

SIROP BASE LEMONADE

Préparation pour Citronnade.

Avec ce sirop réalisez d'authentiques citronnades, fraîches et gourmandes. Une base parfaite à associer avec d'autres sirops Giffard pour de délicieuses citronnades aromatisées.

Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de citron et d'arôme naturel de citron pour un gout intense et une acidité délicate.

- Dense et coloré, légèrement trouble. Nez de jus de citron.
- Arômes de jus de citron, acidulé et peu sucré.
- 62° brix – 740 g/L of sugar

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Allongés avec de l'eau (1+8).
En citronnade, cocktails, mocktails, limonade, fizzy...



- ✓ Sans lactose
- ✓ Sans gluten
- ✓ Vegan
- ✓ DLUO de 2 ans

100 % pur sucre (saccharose)



Sucre de betterave obtenu à partir de betteraves sucrières françaises (Nord). En plus de sa capacité sucrante la betterave délivre un sucre naturellement blanc.

Raspberry Lemonade

2 cl Sirop Base Lemonade
6 framboises fraîches ou 4 cl de purée
2 cl jus de cranberry
Compléter d'eau pétillante

Méthode : Mélanger les 3 premiers ingrédients au shaker (ne pas piler les framboises). Filtrer et verser dans un verre Highball remplis de glaçons. Compléter d'eau pétillante. Garnir de framboises.

Lemonade Cooler

1,5 cl Sirop Base Lemonade
3 cl Liqueur de Fleur de Sureau Sauvage
1 cl gin
12 cl tonic

Méthode : Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned rempli de glaçons. Remuer brièvement et garnir de 2 rondelles de concombre.



1 L : 3 18029 009166 8